

Błotnistou IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **123**
- SRM **15**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadź używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (78.1%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1400
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	0.3 kg (4.7%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	230 g	2 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	100 g	2 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Niepiałne, goryczka jest jak obcy co ma drugą zabójczą goryczkę na języku i trzecią i zalega jak coś co zajebricie zalega... Marzenie spełnione.
22 kwi 2020, 21:27